

OFFRE DE THESE

Construction et évaluation du jugement affectif des aliments : entre goût, plaisir & émotion

1 Contexte

Le sujet de thèse est proposé dans le cadre d'une collaboration entre Danone et le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse qui démarrera début 2013.

Le ou la doctorant(e) sera principalement basé(e) à Lyon, au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, où sont menées des recherches pluridisciplinaires sur l'alimentation portant sur les perceptions, les pratiques et usages et les choix et les perceptions relatifs à l'alimentation. Un restaurant expérimental, partie intégrante d'un Living Lab dédié à l'alimentation, servira de cadre à certaines phases expérimentales de préparation culinaire (<http://www.institutpaulbocuse.com/fr/food-hospitality/>).

La thèse sera dirigée par Agnès Giboreau, Directrice de la recherche de l'Institut Paul Bocuse, Chercheure HDR associée au Centre de Recherche en Neurosciences de Lyon. Un comité de pilotage incluant *a minima* le directeur de thèse, un chercheur de Danone et un spécialiste des études marketing sera constitué pour l'orientation et le suivi du travail, tout au long de la thèse.

2 Objectifs

Dans un contexte où l'«expérience» associée à la consommation d'un produit est de plus en plus valorisée et recherchée des consommateurs, les méthodologies des mesures des préférences ne donnent pas pleinement satisfaction, aussi bien pour l'industriel qui utilise ces mesures à des fins de conception produit que pour le chercheur désireux de comprendre ces préférences et leur formation. De nouvelles approches de mesure doivent être développées pour intégrer toutes les facettes du triptyque « Produit/Consommateur/Contexte » qui constituent cette expérience et, par conséquent, jouent sur l'évaluation hédonique d'un produit.

Les objectifs scientifiques du travail de recherche visent donc à explorer, voire à modéliser, les mécanismes de jugement perceptif associés à la satisfaction globale et au plaisir éprouvé lors de la consommation d'un aliment dans une situation contextualisée de consommation. On pourra ainsi s'interroger sur les conditions de stabilité des processus ascendants, où les propriétés physico-chimiques (et sensorielles) sont les vecteurs majeurs des préférences. Il s'agira donc de travailler sur l'impact des modalités liées au produit (modalités sensorielles) sur le jugement affectif en recherchant un mode de recherche de corrélation adéquat. Symétriquement, on s'interrogera sur les conditions où les processus descendants sont prédominants, lorsque les représentations, les attentes, les effets de contexte orientent plus les préférences que la qualité sensorielle des échantillons. Peut-on proposer un modèle de perception intégrant goût (au sens multimodal), présentation, attentes, contexte, émotions... dans la satisfaction des consommateurs ? Des expérimentations seront alors conçues et menées pour explorer et tester les hypothèses proposées.

Les résultats de ces travaux seront appliqués pour le développement d'outils opérationnels visant à mieux identifier les leviers produits à modifier lors des phases de conception et de développement produit, afin de répondre au mieux aux attentes des consommateurs.

3 Déroulement

Le ou la doctorant(e) bénéficiera du programme doctoral de l'Université Lyon 1 (Ecole doctorale Neurosciences et Cognition) et du programme pluridisciplinaire du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse alliant sciences humaines, sciences de la vie et sciences sociales. Un comité de pilotage réunira les partenaires tous les 6 mois.

4 Conditions

La thèse sera financée. Une demande de convention CIFRE sera co-rédigée avec la personne retenue.

5 Profil des candidats

Formation : Master en Sciences des aliments, en Neurosciences, en Psychologie cognitive, Diplôme d'ingénieur Agro-alimentaire avec une expérience de recherche.

Autres : Connaissance de l'évaluation sensorielle et des études Marketing. Statistiques. Anglais.

6 Calendrier

- 1) Réception des candidatures jusqu'au 5/11/12. (Lettre de motivation, curriculum vitae et mémoire Master) à agnes.giboreau@institutpaulbocuse.com et michel.rogeaux@danone.com
- 2) Audition des candidats pré-sélectionnés le 13/11/12 à Paris